Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER 62850

Délice à la frangipane

12 | préparation 20 minutes

Ingrédients

Le gâteau :
4 oeufs
100 g beurre très mou
100 g de sucre en poudre
100 g de farine
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé

Pour la frangipane :
170 g de poudre d'amandes
1 oeuf
75 g de beurre très mou
75 g de sucre

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C, et poser votre moule bûche sapin OHRA® sur une grille perforée.

Pour le gâteau :

1. Dans un cul de poule ou à l'aide d'un robot patissier, mélanger le sucre, la farine, la levure et le sucre vanillé.
2. Ajouter les œufs un à un, puis le beurre. Mélanger très rapidement jusqu'à obtenir un mélange crémeux.

Pour la frangipane

1. Mélanger le sucre, le beurre, la poudre d'amandes puis ajouter l'œuf.
2. Bien mélanger pour obtenir un mélange homogène.

Le montage :

1. Verser une couche de pâte à gâteau puis de frangipane.
2. Refermer par une couche de pâte à gâteau.
3. Enfourner pendant 55 minutes à 1h. Vérifier à l'aide d'un cure dent que l'intérieur soit cuit.
4. Laisser tiédir avant de démouler.